



COLONIE DES GRÈVES
DE CONTRECOEUR

Menu cocktail

Formule 5 à 7

(2.25\$ l'unité, faire 4 à 8 choix)

Bouchées froides

- » Concombre, labneh et menthe
- » Champignons farcis
- » Asperges enroulées de prosciutto (selon les saisons)
- » Soupe froide de cresson
- » Cerisette bococcini et basilic
- » Boules de fromage et raisin aux pistaches
- » Rillettes sur canapé ou feuille d'endive (au choix)
- » Buchette de céleri au bleu danois
- » Boule de melon et chiffonnade de prosciutto
- » Bouchée de fruits de mer et salsa de mangue
- » Saumon fumé sur carré de toast, oignon, câpre et citron
- » Canapé au confit d'oignon et fromage local

Bouchées chaudes

- » Sushi pizza (saumon fumé sur gaufre avec fruit et fromage à la crème)
- » Bouchées de saucisses variées et gelée
- » Feuilletés variés (du commerce)
- » Carrés de rösti au bacon
- » Satay poulet Terriyaki

Vous avez une préférence qui ne se trouve pas dans le menu ? N'hésitez pas à nous en faire part, peut-être pouvons nous vous aider !
Les allergies, restrictions alimentaires et régimes particuliers doivent nous être communiqués au moins 15 jours avant l'événement.
Merci de faire votre choix en conséquence.

Dessert

(2.25\$ l'unité / choix)

- » Gâteaux variés
- » Brochette de fruit
- » Truffe au chocolat

Minimum de 100 bouchées. Serveur inclus pour 1 heure (1 serveur / 40 personnes).

Temps supplémentaire pour le service 25\$ / hr / serveur.

Serveur supplémentaire: 25\$ / hr pour min. de 3 hrs

Pour un cocktail de bienvenue, nous suggérons 4 à 8 bouchées par personnes.

Pour un cocktail dînatoire, nous suggérons 10 à 14 bouchées plus dessert